



Erdbeer-Kokosnuss-Muffins

Diese Erdbeer-Kokosnuss-Muffins schmecken super fein. Ein bisschen Frühling, ein bisschen Exotik. Eine tolle Paarung.

Das Rezept liest sich nicht nur einfach, es bereitet sich auch sehr einfach zu. Vielleicht könnt ihr ja eure Kinder dazu motivieren, euch bei der Vorbereitung der Muffins zu helfen.

Zutaten für 12 Muffins

200 gr Mehl

130 gr Erdbeeren

120 gr Zucker

80 gr Naturjoghurt

20 gr geraspelte Kokosnuss

70 gr Butter

2 TL Backpulver

1 Ei

50 ml Milch

1 Prise Salz

abgeriebene Zitronenschale

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne zerlassen und auskühlen lassen.

Zerlassene Butter, Ei, Milch, Joghurt und abgeriebene Zitronenschale in eine Schüssel geben. Mit Hilfe einer Kelle die Zutaten vermischen.

Mehl und Backpulver zur Masse sieben. Geriebene Kokosnuss, Zucker und die Prise Salz dazu geben. Das Ganze vorsichtig untereinander mischen. Zum Schluss die geschnittenen Erdbeeren sorgfältig unterheben.

Ofen auf 180° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die fertige Masse in die Muffinsformen füllen. Die Muffinsformen sollten max. 2/3 gefüllt werden.

Muffins auf ein Blech stellen, in den Ofen schieben und während ca. 25 Minuten backen. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben und geniessen.

